



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tom kha gai-suppe med kylling, paprika, sitrongress og sopp, servert med jasminris og koriander

## Jasminris

125 g jasminris

## Tom kha gai-suppe

½–1 stk rødløk  
1 stk gulrot  
100 g aromasopp  
½–1 stk rød paprika  
1 stk sitrongress  
350 g kyllinglårfilet  
½ stk lime  
½ pakke rød currypaste  
200 ml kokosmelk  
1 pakke hønsebuljong  
4 dl vann

## Tilbehør

1 bunt koriander  
½ stk lime

olje  
salt  
sukker

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Tom kha gai-suppe, forberedelse:** Skrell og kutt rødløken og gulroten i skiver. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Rens og kutt paprikaen i skiver. Knus sitrongresset med den flate siden av en kniv. Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettete på, det smelter i pannen og gir god smak. Skyll limen, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern.
- 3 Tom kha gai-suppe:** Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Tilsett halvparten av currypasten, og stek det hele i 1 minutt til (se tips).
- 4 Tom kha gai-suppe, fortsettelse:** Tilsett kokosmelken, buljongen og 4 dl vann, og kok opp. Smak til med resten av currypasten. Ha løken, gulroten, soppen, paprikaen og sitrongresset i suppen, og la det hele småkoke på lav varme i omtrent 5 minutter. Smak til med salt, sukker og skallet fra limen. Ta sitrongresset ut av suppen før servering.
- 5 Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt limen i båter. Server koriander og limebåtene til retten.

**Tips fra kokken:** Vær forsiktig med currypasten dersom du ikke liker altfor sterk mat. Prøv deg frem, og tilsett litt etter litt, til du er fornøyd med smaken.